DELICARBONE GRAINS

Détachage des moûts et des vins blancs.

CARACTERISTIQUES

DELICARBONE GRAINS est un charbon œnologique d'origine végétale conforme pour l'utilisation alimentaire.

DELICARBONE GRAINS est un charbon actif en poudre extrudé qui se délite au contact d'une solution aqueuse. Ce charbon actif à base de bois de pin, est activé à l'acide phosphorique, non au chlorure de zinc. L'activation chimique à l'acide phosphorique implique de travailler directement sur le bois.

Humidité < 12 %
Cendres < 10 %
Pouvoir de décoloration sur vin > 55 %

APPLICATIONS

Ce charbon a un fort pouvoir décolorant lié à un pouvoir adsorbant élevé.
Il est utilisé pour le détachage des moûts et des vins bancs.

DOSE D'EMPLOI

La dose maximale autorisée est de 100 g/hL, mais chaque traitement doit être précédé d'une recherche de la dose à utiliser.

MODE D'EMPLOI

Délayer **DELICARBONE GRAINS** dans du vin, incorporer à la masse de vin et homogénéiser à l'aide d'un ou de deux remontages.
Après le traitement, un collage est recommandé pour éliminer le noir avant la filtration, avec de la gélatine, de la colle de poison ou de la caséine.
Le charbon est soumis à une réglementation particulière (tenue de registre, moment d'ajout), se référer à la réglementation en vigueur.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Granulés conditionnés en 1 et 5 kg.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company